

本場台湾の味を東京・渋谷で食べられると話題沸騰中

アジア最先端のクラフトビールと”無添加無化調”の台湾流薬膳鍋を提供する 本格派台湾火鍋専門店「アクビ」一周年企画始動！



株式会社まるまる日和（場所：東京都渋谷区、共同創業者：早坂 歩美、山本 恭士）は、アジアのクラフトビールと本格台湾火鍋を提供する台湾料理店「アクビ」を東京渋谷に昨年2021年2月12日（金）にオープンいたしました。今年一周年を迎えるにあたり、2022年3月22日（火）から東京のブルワリー「Tokyo Aleworks（トキョーエールワークス）」とコラボレーションをした周年限定オリジナルビールを提供いたします。

アクビは現地で食べられている台湾火鍋のスタイルを忠実に再現した本格派の台湾火鍋専門店です。台湾の味を再現するため鍋は15種類以上のスパイスで調合した2種類のスープで構成し、具材から出る旨みと共に自身でスープを育てる楽しみまでも味わえる火鍋を完成させました。アクビの火鍋は化学調味料は一切使用せず無添加の薬膳鍋として食材とスパイスによる滋養強壮が期待できます。さらには、”味変”として台湾鍋の代表、通称”酸っぱ鍋”と呼ばれ親しまれている発酵鍋「酸菜白肉鍋」としても楽しめることから、本場の味を知るお客様にも定評があります。またアクビでは台湾料理の良さをより引き立たせるアジア3箇所台湾、香港、日本の厳選したクラフトビールを提供します。メインブルワリーには世界で多数の賞を受賞するなどアジアのクラフトビールシーンを牽引する台湾ビールの王者「Taihu Brewing（タイフーブリューイング）」を迎え、アジア最先端の美味しさを堪能することができます。

一周年企画ではオリジナルビールの提供のみならず、一部のメニューを特別価格で販売するなどお客様に喜んで頂けるサービスをご用意しています。

アクビは、台湾料理とアジアのクラフトビールを楽しんでいただき、何よりもその時間がおお客様の幸せな団欒になるよう、今のこの世の中だからこそ心身ともに健康で心温まるひとときを提供するお店を目指します。

店舗概要

名称	: 台湾火鍋 精釀啤酒 アクビ
オープン日	: 2021年2月12日 (金)
営業時間	: 月-木 17:00-23:30 金 17:00-28:30 土 15:00-28:30 日 15:00-23:30
定休日	: 不定休
席数	: 28席 (内カウンター6席)
住所	: 東京都渋谷区猿楽町2-13 F93 daikanyama 1階
アクセス	: JR山手線 渋谷駅 徒歩7分、JR山手線 恵比寿駅 徒歩10分、東急東横線 代官山駅 徒歩10分
TEL	: 03-6433-7987
Instagram	: https://www.instagram.com/akubi_0212/

コンセプト

店名である「アクビ」は、幸せの連鎖反応を起こしたいという想いに由来しています。感情の共感を示すサインとしてあくびが伝染するという説があるように、お店に訪れた人たちの笑顔が周りに連鎖していき、家族や仲間と食卓を囲み会話を交わす時間が幸せで溢れること、そしてその時間をまた誰かと共有したくなるお店になるようにと願いが込められています。団欒に相応しい鍋料理を、今の時代だからこそお客様一人一人の健康を考え、薬膳として食される台湾火鍋をご用意し、クラフトビールと一緒に心身ともにヘルシーで心温まるひとときを提供するお店を目指します。



アクビ周年：メイン企画

クラフトビール業界で势力的に活動するTokyo Aleworks (トーキョーエールワークス) とコラボレーションした周年オリジナルビールを提供します。ドライなケルシュにホップの香りをプラスした爽快な一杯。(提供開始：2022年3月22日 (火) ~)

名前：楽しく行けるしゅ
スタイル：Dry Hopped Kölsch
アルコール度数：5.0%
価格：200ml 858円 / 350ml 1,188円 / 1Pint 1,386円

*テイクアウトなし、店内での提供のみ



オリジナル台湾火鍋（2色鍋） 価格：2,992円～（2名様分／税込）

オリジナルレシピで考案された本格台湾火鍋。
打哈欠 白湯（ヤム パイタン）と打哈欠 麻辣湯（ヤム マーラー）の2種類のスープで構成し、山椒、八角、唐辛子、ナツメ等、15種類以上のスパイスを使用しています。化学調味料は一切使用せず無添加。



打哈欠 白湯（読み方：ヤム パイタン）

鶏ガラ、手羽先、親鳥、モミジなどをふんだんに使用し香味野菜と共に10時間以上かけてじっくりと炊きあげた鶏の旨味・コラーゲンがしっかりと抽出された白いスープ。八角、甘草、金針菜、淮山、クコ、丁字、草果、当帰、陳皮、生姜、蓮の実、龍眼、ナツメ、白胡椒、キハダなどの薬膳が入り、健胃、解毒、滋養強壮、免疫向上、むくみ、疲労回復、ストレス緩和などの多くの効果・改善が期待できます。

打哈欠 麻辣湯（読み方：ヤム マーラー）

鶏と豚のスープをあわせコクを出し、香味野菜をたっぷりに加え完全無添加で炊き上げた辛さに負けない旨味が楽しめる赤いスープ。花椒、青山椒、唐辛子、八角、丁字、ナツメ、黒胡椒、クミン、ニンニクが入り、食欲増進、血行促進、疲労回復、抗酸化作用など多くの効果・改善が期待できます。辛さは辛・中辛・大辛の3段階で提供します。

台湾流の発酵鍋 ”すっぱ鍋”とは？

通称”すっぱ鍋”として台湾で愛されている発酵鍋「酸菜白肉鍋（サンツァイ パイロウグウオ）は白菜の漬物を豚バラと一緒に煮て食べる台湾の代表的な鍋。酸味が癖になります。



アクビ特製台湾点心



アクビの台湾揚げ春巻き

価格：2本 704円（税込）

荒めにカットした豚肉と軽く煮込んだ豚耳、湯葉や干し椎茸を加え台湾の田舎風に仕上げた肉たっぷりの揚げ春巻き。酸菜（発酵白菜）、五香粉がアクセントに。



ラム肉と豚肉の台湾水餃子

価格：6個 704円（税込）

ラム肉をベースに荒挽きの豚肉、ニラ、ネギを台湾の伝統的な香辛料「馬告（マーガオ）」で香り付け、もっちりとした特製の皮で旨みを閉じ込めた自慢の水餃子。ジューシーで満足感のある点心。



アクビ特製発酵焼売

価格：2個 385円（税込）

豚肩ロースと豚バラをベースに台湾産干し大根、干し椎茸、干し海老、さらに発酵白菜を加え食材の旨味が凝縮した酸味のある焼売。

クラフトビール ラインナップ

アクビでは台湾、香港、そして日本の厳選したブルワリーのクラフトビールを12タップから樽をご用意いたします。味はもちろん生産者の人柄やブランドストーリーまで、お客様と共有したいと思うクラフトビールだけを徹底的にセレクトしました。



<メインブルワリー>

台湾：Taihu Brewing（タイフーブリューイング）

2013年5人の共同創業者により設立された台湾で今最も勢いのあるブルワリー。台湾市内4店舗、中国1店舗、日本1店舗の計6店舗を展開。新北市にある最新設備が完備された「Taihu Lab」でつくられたクオリティの高いビールは日本やヨーロッパで数々の賞を受賞しています。



carbon
brews

香港：carbon brews（カーボンプルース）

carbon brewsのヘッドブルワーChrisは、2019年にアメリカの評価サイトRateBeer.comにおいてWorld's Best Brewerの一人に選出されたほどの逸材です。



日本 神奈川：BarbaricWORKS（バーバリックワークス）

BarbaricWORKSは原始的、野蛮な意味の通り近代的な設備を使いながらも、先人たちが行ってきた仕事を大切に考え、非合理的な仕事と手間暇をかけてクラフトビールをつくります。様々なカルチャーにそっと寄り添うをテーマに、湘南・茅ヶ崎にて2016年より活動中。



日本 東京：Tokyo Aleworks（トーキョーエールワークス）

"Craft Revolution, Not Just Evolution"（クラフトの進化だけではなく、革命を）をテーマに人と人を繋ぎ、クラフトマンと世界を繋ぐブリューイングコミュニティを築く勢力的なブルワリー。2022年3月22日からアクビオリジナル周年ビールが登場します。

そのほか多数のブルワリーをご用意します。
樽生のラインナップは随時変更がございます。

クローズアップ：メインブルワリー「Taihu Brewing」

Taihu Brewingは台湾の文化と世界最高の食材を調和させ、厳しい品質管理のもと常に新しい挑戦を行うブルワリー。これまでのビールに刻まれた常識を打ち破り、新しいビールの世界を創造し続けています。クラシックなIPAやペールエールだけでなく、多様なスタイルをつくり出せる完備された工場を持ち、金柑、桃、ハイビスカスなど果物を生かしたビールを多数醸造しています。



Winnie Hsu (ウィニー・スー) / Taihu Brewing ヘッドブルワ

アジアで有名な女性ブルワリーの一人。

ヨーロッパ、アメリカ、中国、日本のブルワリーとの共同醸造の経験を活かし、国際的な醸造科学と台湾のフレーバーを融合させたスタイルを得意とする。13年間クラフトビールの醸造に従事し、様々な国のブルワリーと親交を深め、常に探究心を持ち成長し続ける姿は多くの人々から称賛を受ける。

Winnie氏からのコメント：

「私はビールと同じように火鍋も大好きなので、Taihu Brewingとアクビの融合にとってもワクワクしています。私を含め、火鍋好き、ビール好き、Taihu Brewingのファンは間違いなく、アクビのファンになるでしょう。」

「アクビ」おすすめのクラフトビール&ドリンク

*全て税込価格



TAIHU DRAFT HIGH
スタイル：Taiwanese Lager
アルコール：5%
原材料：麦芽、ホップ

価格：
200ml 858円
350ml 1,188円
1Pint 1,386円

BC 2021 銀賞受賞ビール。発酵時に生じる糖質とカロリーを最小限に抑えられたドライで滑らかな余韻が楽しめるビール。すっきりとした豊かなモルトの香りが特徴。



TAIHU KUMQUAT
スタイル：Kölsch (ケルシュ)
アルコール：5%
原材料：麦芽、ホップ、金柑

価格：
200ml 880円
350ml 1,265円
1Pint 1,584円

IBC 2016 金賞受賞ビール。台湾の伝統的な果実「金柑=kumquat」を使用。爽やかな金柑の香りとすっきりとした酸味は火鍋との相性抜群。火鍋を食べながら、グビグビと飲んで頂きたいです。



carbon brews
Crazy rich lupulins
スタイル：double hazy IPA
アルコール：8.20%
原材料：麦芽、ホップ

価格：
200ml 880円
350ml 1,265円
1Pint 1,584円

マンゴー、パパイアの完熟系トロピカルフルーツのアロマが広がり、フルーティーなフレーバーが続きます。ガツンとパンチのある高アルコール8.2%を濃厚な甘さで楽しむ一杯。



**烏梅(うばい)ソーダ/
ヨーグルト**

価格：506円

烏梅とは半熟の梅の実を干して燻したもの。中国では漢方薬としても飲まれています。烏梅の優しい酸味と甘みは、火鍋の辛さをリフレッシュさせてくれます。



早坂 歩美 (Ayumi Hayasaka)

株式会社まるまる日和 取締役社長

クラフトビール業界に10年以上携わり、2018年には東京・渋谷に北欧クラフトビールを扱うビアバー「HABURASHI」をオープン。お客様にとってクラフトビールと自分のお店が生活の一部として当たり前な存在になるようにと、業界の盛り上げに貢献している。ユニークな店名「HABURASHI」や「アクビ」も日常の中にある身近なものを切り取り採用したもの。北欧、アジア（中国、台湾、日本）と強いリレーションを持ち、他国と日本のコンテンツを掛け合わせることを得意とする。



山本 恭士 (Yasushi Yamamoto)

株式会社まるまる日和 取締役社長

バー、PUB、ビアバー、インポーターなど飲食業に22年携わり、2018年6月、神田にクラフトビール・日本酒・ナチュラルワインとおでん中心の創作料理が楽しめる居酒屋「KARAKURI」をオープン。

カラクリが全ての歯車が噛み合い動く物であるように、お店は関わる全てが噛み合うもの。人と人との出会い・繋がりを大切に、楽しく語らえる場を生み出すべく飲食業の経営を行う。

株式会社まるまる日和について

主な事業内容は飲食店経営。今後は海外ビール輸入事業、宿泊施設の運営、クラフトビールの製造や販売、アパレル販売などの事業拡大も視野に入れています。社名の由来は、今後株式会社まるまる日和の活動が私達にとって、そして私達が手掛けたお店やモノがお客様にとって「最高の〇〇日和」を演出する何かに繋がることを願い社名にしました。

オフィシャル素材

以下よりダウンロードしご使用ください。
ご使用時にはPR担当に一報頂けますと幸いです。

<https://xfs.jp/nY8e9q>

報道関係者のお問い合わせ

アクビ PR 担当 八田 (ハッタ)
Email : yuki.hatta.pr@gmail.com
Mobile : 080 - 7633 - 8259